

2009 november

Nijmegen Noviomagum · Herfst

VOORGERECHT Gerookte hazerugfilet op een salade met Hollandse-mosterddressing

Gerookte hazerugfilet op een salade met Hollandse-mosterddressing

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
hazerugfilet	3	stuks
olijfolie	1	eetlepel
rode bieten (gekookte)	2	stuks
sjalotje	1	stuk
ontbijtspek	50	gram
granny smith	0.6	stuk
citroen	0.5	stuk
azijn	1	eetlepel
olie	2	el
peper uit de molen		
grove mosterd	1	eetlepel
wijnazijn	1	eetlepel
notenolie	1	eetlepel
arachideolie	1	eetlepel
veldsla	20	blaadjes

Salade: Snijd de rode bietjes in niet te fijne julienne. Schil de appel en boor er met een pommes-parisiennes-boor per persoon 5 kleine balletjes uit. Blancheer ze 2 minuten in kokend water met citroensap. Houd ze apart. Snipper de sjalotjes en het ontbijtspek in kleine reepjes. Bak de reepjes spek in een koekenpan snel krokant en laat ze enigszins afkoelen. Doe de bietjes, sjalotjes en spekjes in een bekken. Was de veldsla zorgvuldig en droog de blaadjes in de slacentrifuge. Vinaigrette: Meng de azijn en de olie en wat peper uit de molen tot een vinaigrette. Giet deze over de bietjessalade. Vlees: Verhit de olijfolie in een koekenpan en schroei hierin de hazerugfilets rondom dicht. Doe ze over in een rookoventje en rook ze in circa 5 minuten rosé. Bestrooi ze daarna met weinig zout. Dressing: Vermeng de azijn met de mosterd en voeg, al roerend, druppelsgewijs de noten- en de arachideolie toe. Verwarm de dressing voorzichtig tot die lauwwarm is. Serveren: Leg in het midden van een enigszins verwarmd bord een bergje salade. Snijd de hazerugfilet in dunne aiguillettes (over de lengte gesneden reepjes); 5 per persoon. Leg deze aan de voorzijde van het bord (naar de gast toe). Nappeer de hazerugfilet met de lauwwarme mosterddressing en leg aan de andere zijde van het bord een mooie toef veldsla. Garneer het gerecht met de appelballetjes.

Wilde-spinazie-knoflooksoep in een tortilla

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
tortilla	4	stuks
olijfolie	2	el
knoflook	3	teentjes
wilde spinazie (schoongemaakt)	400	gram
kippenbouillon	4	dl
amandelsnippers	60	gram
zure room	1	eetlepel
zout, peper, worcestersaus		
amandel snippers	10	gram

Bakjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Bestrijk de tortilla's aan beide kanten met wat olijfolie. Doe ze in een ovenschaaltje. Druk er een kleiner bakje in. Bak de tortilla's in ca. 15 minuten lichtbruin en knapperig. Haal na ± 8 minuten het kleinere bakje eruit. Houd het bakproces goed in de gaten! **Soep:** Rooster de amandelen en laat ze afkoelen. Houd een gedeelte apart voor garnering en hak de rest fijn in de keukenmachine. Was de spinazie en verwijder de stelen. Maak de knoflook schoon en hak ze fijn. Verhit de olijfolie in een grote koekenpan of wok. Bak daarin op hoog vuur even de gehakte knoflook aan. Voeg de spinazie toe en bak al omscheppend tot die geslonken is en het vocht verdampt is. Breng de kippenbouillon aan de kook in een pan. Doe er het spinaziemengsel, de gemalen amandelen en op het laatst de zure room bij. Pureer de soep met de metalen staafmixer en wrijf hem door een bolzeef. Breng op smaak met peper en zout en enkele druppels worcestersaus. **Serveren:** Zet de gebakken tortillabakjes op grote diepe borden. Schenk de soep in de bakjes. Garneer met enkele geroosterde amandelen. Dien de soep meteen op.

TUSSENGERECHT Heilbotfilet met schubben van bleekselderij op dragonsaus en ravioli van mosselen

Heilbotfilet met schubben van bleekselderij op dragonsaus en ravioli van mosselen

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
bleekselderij	1.4	stengels
heilbotfilet à 80 gram	2	stuks
citroen	0.2	stuk
selderijpuree (zie recept)	1	el
witte wijn	5	ml
visfond	5	ml
boter		
zout / witte peper		
mosselen	800	gram
olijfolie		
mirepoix van sjalotjes, venkel, bleekselderij	200	gram
knoflook	0.3	teentje
dragon	0.7	takje
citroentijm	0.7	takje
noilly prat	0.7	dl
koude visfarce (zie recept)	70	gram
pastadeeg (zie recept)	70	gram
pesto	0.7	theelepels
fijn gehakte kruiden (platte peterselie kervel, tijm, citroenmelisse, basilicum)	0.7	eetlepel
water	0.6	eetlepel
griesmeel		
kookvocht van de mosselen	3	dl
saffraan	paar draadjes	
bindmiddel	0.5	theelepels
koude boter in klontjes	100	gram
zout en peper		
tomaten	1	stuk
dragonblaadjes		

Ravioli (mosselen): In een pan wat olijfolie verhitten en daarin de mirepoix met knoflook aanbakken. Dragon en tijm toevoegen goed omroeren. Noilly prat, witte wijn en visfond toevoegen en het mengsel aan de kook laten komen. De mosselen toevoegen. Alles laten koken tot alle mosselen open zijn. Mosselen uit de schelp halen. Het kookvocht zeven en 3 dl (voor 4 personen) ervan afmeten voor de dragonsaus. De mosselen in de rest van het vocht laten afkoelen. Per persoon 2 à 3 mosselen apart houden voor garnering. (vulling) In een koud bekken (eventueel op ijs) de visfarce, fijn gesneden kruiden, pesto en de rest van de mosselen goed mengen. Met zout en peper op smaak brengen. Het mengsel op aluminiumfolie storten en tot een rol van 4 cm doorsnee draaien. De rol in de diepvries laten aanvriezen. Saus:

Mosselkookvocht met de dragontakjes tot de helft in laten koken en vervolgens zeven. De Noilly Prat met de saffraan ook tot de helft laten inkoken. Aan het gereduceerde mosselkookvocht toevoegen. Heilbot: De bleekselderijstengels in schijven van ongeveer 1.5 mm snijden (de schubben). De schijfjes 30 seconden blancheren in ruim water met zout. Meteen daarna in ijswater laten afkoelen. Apart houden tot gebruik. Ravioli: De farce uit de diepvries halen en verdelen in de benodigde porties t.b.v. de ravioli's (1 per persoon). Het pastadeeg dun uitrollen. Voor 4 personen heb je 2 vellen van 24 x 24 cm nodig; voor 10 personen 2 vellen van 60 x 24 cm en voor 20 personen 4 vellen van 60 x 24 cm. Op de helft van de pastavellen porties farce leggen (1 per persoon). Houd er daarbij rekening mee, dat je ravioli's van 9 cm doorsnee moet maken, dus de hoopjes farce niet te dicht bij elkaar leggen. Rondom de farce het deeg dun bestrijken met water. Een vel pastadeeg hierop leggen en met een steker van 9cm ravioli's uitsteken. Langs de randen goed aandrukken. De ravioli met tarwegriesmeel bestrooien en op bakpapier in de koeling leggen. Kort voor het serveren de ravioli in ruim kokend water met zout en wat olijfolie 3 tot 4 minuten garen. Heilbot: Oven voorverwarmen op 170°C. De heilbotfilets met zout, witte peper en wat citroensap insmeren. De bovenkant dun met selderijpuree bestrijken en daarop de schubben rangschikken. De filets in een beboterde schaal leggen; witte wijn en visfond eromheen gieten. De vis in ongeveer 7 minuten garen. Saus: Met bindmiddel de saus licht binden en de koude boter erdoor kloppen. Met zout en peper op smaak brengen. Kort voor het serveren de saus verwarmen en opschuimen. Garnering: Van de tomaten de zaden en zaadlijsten verwijderen. De tomaten in zwaluwstaartjes snijden (per tomaat 10). Serveren: De vis in het midden van een warm bord leggen. De saus eromheen scheppen. De ravioli aan een kant van de vis leggen. Garneren met tomaat, de apart gehouden (en verwarmde mosselen) en de fijngeknipte dragonblaadjes.

Selderijpuree, visfarce en pastadeeg

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
knolselderij	100	gram
sap van citroen	0.2	stuk
zout		
boter	25	gram
snoekbaarsfilet	50	gram
tabasco druppels	1	druppel
room	0.20	dl
sherry	0.25	dl
meel ("de cecco" farine di semola)	80	gram
eieren	48	gram
olijfolie	1	eetlepel

Selderijpuree: Knolselderij schillen en in kleine blokjes snijden en meteen in water met citroensap leggen. Water met zout en citroensap aan de kook brengen en daarin de selderij gaar koken. Afgieten en in een schone handdoek uitdrukken. De selderij in de keukenmachine met de boter pureren. De puree door een zeef wrijven en met zout op smaak brengen. Bewaren tot gebruik. Visfarce: De vis in stukken snijden en met zout en tabasco kruiden. De vis en de room apart 30 minuten in de diepvries leggen. Daarna de vis 10 tot 20 seconden in de keukenmachine pureren. De helft van de room toevoegen en de massa kort pureren. Vervolgens de rest van de room toevoegen en alles tot een glanzende gladde farce mixen. De farce door een zeef wrijven en met sherry, citroensap en zout op smaak brengen. Bewaren tot gebruik. Pastadeeg: Doe het meel in een kom en maak in het midden een kuiltje. Doe de eidooiers, de olijfolie en het zout in het kuiltje. Kneed van deze ingrediënten een soepel deeg zonder daarbij extra bloem te gebruiken. Het deeg mag niet meer aan de handen plakken en moet fluweelzacht aanvoelen. Maak van het deeg een bol en verpak die in huishoudfolie. Leg hem minimaal 30 minuten in de koeling. Bewaren tot gebruik.

HOOFDGERECHT In Noilly Prat gepocheerde geroosterde duivenfilet met mousseline van suikermaïs en kruidensaus

In Noilly Prat gepocheerde geroosterde duivenfilet met mousseline van suikermaïs en kruidensaus

Ingredient	Hoeveelheid	Eenheid
duivenborstfilet	4	stuks
zout		
peper		
noilly prat	2.5	dl
riesling ruppensberger	2.5	dl
kervel	0.5	bosje
foelie	1	gram
steranijs	1	gram
platte peterselie	1/8	bosje
lavas	1/8	bosje
gembersiroop	1.5	eetlepel
gevogeltefond	1.5	dl
crème fraîche	1	eetlepel
maïs uit blik	125	gram
boter	5	gram
groente bouillon	0.25	dl
zout en peper		
suiker		
sjalotjes	0.25	stuk
witte wijn	0.2	dl
gevogelte bouillon	2	dl
polenta	100	gram
nootmuskaat		
geraspte parmezaanse kaas	40	gram
olie		
mini worteltjes (met het groen eraan)	8	stuks
mini maïskolfjes	4	stuks
groentebouillon		
boter + wat extra	20	gram
aceto balsamico	0.4	dl

Duif en kruidensaus: De duivenfilets uitsnijden, met zout en peper kruiden en per twee in een vacumeerzakje doen. Noilly Prat, Riesling, kervel, foelie en steranijs over de zakjes verdelen en vervolgens vacumeren. In waterbad van ongeveer 80°C ongeveer 20 minuten zacht garen. De filets 5 tot 10 minuten in de zakjes laten rusten. Mousseline van suikermaïs: De maïs in een zeef laten uitlekken en met wat boter, bouillon en de Noilly Prat in een pan verhitten. De maïs in de keukenmachine pureren. Geleidelijk de rest van de bouillon en crème fraîche toevoegen. De massa door een fijne zeef wrijven. Polenta: De sjalotjes fijn hakken. Sjalotjes in de boter aanzweten; met Noilly Prat en witte wijn blussen. De gevogeltebouillon toevoegen en de

polenta erdoor roeren en aan de kook brengen. De polenta al roerend garen; ongeveer 4 minuten. De polenta daarna op smaak brengen met zout, peper en nootmuskaat. De geraspte kaas erdoor roeren en de massa op een met bakpapier beklede bakplaat storten. Polenta gelijkmatig uitstrijken (ongeveer 2 cm dik) en laten afkoelen. Mini groenten: De mini worteltjes gelijkmatig tourneren; een stukje groen eraan laten. De worteltjes ongeveer 3 minuten blancheren en meteen in ijswater leggen. De minimaïskolfjes 4 à 5 minuten blancheren en vervolgens in ijswater leggen. Duif en kruidensaus: Filets uit de zakjes halen en om en om heel even aanbakken. In aluminiumfolie wikkelen en warm houden. Het braadvocht uit de zakjes in een pan zeven en laten inkoken. Van de verse kruiden (lavas en platte peterselie) enkele blaadjes voor garnering apart leggen. De rest van de kruiden fijn hakken. Het gereduceerde braadvocht aan het gevogeltefond toevoegen. Deze saus aan de kook brengen; de saus eventueel binden met bijv. rouxkorrels. De crème fraîche en de gembersiroop door de saus roeren. Fijn gehakte kruiden aan de saus toevoegen. Kort voor het uitserveren de filets met wat saus glaceren. Mousseline van suikermaïs: De mousseline verwarmen en laten indikken. Kort voor het serveren met Noilly Prat, zout, peper en suiker op smaak brengen. Polenta: De afgekoelde polenta in gelijke rechthoekige staafjes snijden (1 per persoon). Kort voor het serveren de staafjes in een geoliede koekenpan rondom braden. Mini groenten: Kort voor het serveren de worteltjes in wat water, zout, boter en azijn glaceren. De mini maïskolfjes over de lengte doormidden snijden en in een koekenpan braden. Met boter bestrijken en licht zouten. Serveren: De filets kort met de brander bruineren. Op een warm bord een smalle spiegel van de mousseline maken. Daarop een duivenfilet leggen. Het polentastaafje leggen voor het vlees leggen. Aan weerskanten hiervan de worteltjes en halve maïskolfjes leggen. De saus per persoon apart serveren in een klein kommetje.

Bananentimbaaltje met exotische vruchten en melkchocolade-rumijs

Ingrediënt	Hoeveelheid	Eenheid
boter	43	gram
suiker	45	gram
eidooiers	30	gram
geschilde banaan	125	gram
geroosterd amandelschaafsel	25	gram
chocoladehagelslag (puur)	20	gram
maïzena	10	gram
eiwit	45	gram
citroen	0.25	stuk
boter en suiker voor de vormpjes		
ananas	0.25	stuk
mango	0.25	stuk
banaan	0.25	stuk
kiwi	0.25	stuk
passievruchten	1	stuk
granaat appel	0.5	stuk
sinaasappel	0.25	stuk
melk	1.25	dl
slagroom	125	gram
melkchocolade	50	gram
bruine rum	0.25	dl
moscato d'asti	0.15	dl
baby ananas	0.25	stuk
muntblaadjes	4	topjes

Bananentimbaaltjes: Roer de boter en de helft van de suiker schuimig. Voeg de eidooiers toe en klop het mengsel goed schuimig. Pureer de bananen met het citroensap in de keukenmachine. Spatel de puree samen met de amandelen en de maïzena door de bananenmassa. Klop de eiwitten met de resterende suiker stijf en spatel die door het bananenmengsel. Meng de hagelslag erdoor. Exotische vruchten: Schil de ananas. Pers de sinaasappel uit. Snijd ananas in kleine blokjes. Schil de mango, banaan en kiwi en snijd ze ook in kleine blokjes. Karamelliseer de suiker; blus af met de inhoud van de passievruchten en het sinaasappelsap. Laat de saus afkoelen. Melkchocolade-rumijs: Breng de melk samen met de slagroom en de suiker aan de kook. Voeg de melkchocolade en de rum toe en roer tot de chocolade is gesmolten en alles goed is vermengd. Laat het mengsel goed afkoelen en draai er ijs van. Bananentimbaaltjes: Verwarm de oven voor op 200°C. Vul de hoge ovenbak met 1 liter lauw water. Vet de timbaalvormpjes goed in met de boter en bestrooi ze met suiker. Vul de vormpjes en plaats ze ongeveer 14 minuten in het waterbad in de oven. Ananaschips: Snijd de ananas met schil op de snijmachine (stand 8). Droog de schijfjes in de oven op 100°C tot ze bijna droog zijn. Haal ze van de bakplaat en laat ze afkoelen. Exotische vruchten: Meng de saus door de kleingesneden vruchten. Voeg de granaatappelzaden toe aan het

vruchtenmengsel. Sabayon: Meng alle ingrediënten voor de sabayon en klop ze au bain Marie schuimig. Serveren: Schep de sabayon in het midden van de borden. Verdeel daarop het fruitmengsel. Leg een bolletje ijs aan de ene kant ernaast. Stort de timbaaltjes en leg aan de andere kant naast het fruit een timbaaltje. Garneer met de anaschips en muntblaadjes.